

DERWENT-ACC-NO: 1998-102374

DERWENT-WEEK: 199810

COPYRIGHT 2007 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Slaughtered chicken has mark on back or tail
with logo
or trade name - providing retailers,
restaurateurs or
consumers with permanent non-detachable
indication of
source especially for quality control purposes

PATENT-ASSIGNEE: WIESENHOF GEFLUEGEL KONTOR GMBH[WIESN]

PRIORITY-DATA: 1996DE-2017015 (September 30, 1996)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
DE 29617015 U1	January 29, 1998	N/A
008 A22C 021/00		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
DE 29617015U1	N/A	1996DE-2017015
September 30, 1996		

INT-CL (IPC): A22C017/10, A22C021/00

ABSTRACTED-PUB-NO: DE 29617015U

BASIC-ABSTRACT:

A slaughtered and plucked chicken: (a) is marked with a heat brand such as a logo or trade name; (b) the bird is marked on the back or tail region; (c) the mark is brown and applied by heat treatment, covering an area of 5 x 5 - 20 x 20 mm; and (d) the brand mark is applied at 250-450 deg. C after slaughtering and plucking but prior to freezing.

USE - The process is used for the application of a brand mark to a chicken,

after slaughter and prior to sale for consumption.

ADVANTAGE - Retailers, restaurateurs or consumers are provided with a permanent non-detachable indication of the source, especially for quality control purposes.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: SLAUGHTER CHICKEN MARK BACK TAIL TRADE NAME CONSUME
PERMANENT NON

DETACH INDICATE SOURCE QUALITY CONTROL PURPOSE

DERWENT-CLASS: D12

CPI-CODES: D02-A01;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1998-033819



①9 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑫ **Gebrauchsmuster**
⑩ **DE 296 17 015 U 1**

⑤① Int. Cl.⁸:
A22 C 21/00
A 22 C 17/10

②① Aktenzeichen:	296 17 015.1
②② Anmeldetag:	30. 9. 96
④⑦ Eintragungstag:	29. 1. 98
④③ Bekanntmachung im Patentblatt:	12. 3. 98

DE 296 17 015 U 1

⑦③ Inhaber:
Wiesenhof Geflügel-Kontor GmbH, 49429 Visbek, DE

⑦④ Vertreter:
Patentanwälte Hauck, Graalfs, Wehnert, Döring,
Siemons, 20354 Hamburg

⑤④ Geschlachtetes Hähnchen mit hitzegestempeltem Symbol

DE 296 17 015 U 1

PATENTANWÄLTE
DR.-ING. H. NESENDAK (1973)
HAUCK, GRAALFS, WEHNERT, DÖRING, SIEMONS
HAMBURG - MÜNCHEN - DÜSSELDORF

40 205-17

PATENT- U. RECHTSANW. - NEUER WALL 41 - 20354 HAMBURG

Wiesenhof
Geflügel-Kontor GmbH
Heide 59

49425 Visbek

EDO GRAALFS, Dipl.-Ing.
NORBERT SIEMONS, Dr.-Ing.
HEIDI REICHERT, Rechtsanwältin
Neuer Wall 41, 20354 Hamburg
Postfach 30 24 30, 20308 Hamburg
Telefon (040) 36 67 55, Fax (040) 36 40 39
Telex 2 11 769 inpat d

HANS HAUCK, Dipl.-Ing.
WERNER WEHNERT, Dipl.-Ing.
Mozartstraße 23, 80336 München
Telefon (089) 53 92 36, Fax (089) 53 12 39

WOLFGANG DÖRING, Dr.-Ing.
Mörkestraße 18, 40474 Düsseldorf
Telefon (0211) 45 07 85, Fax (0211) 454 32 83

ZUSTELLUNGSANSCHRIFT/PLEASE REPLY TO:

HAMBURG, 27. September 1996

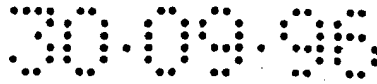
Geschlachtetes Hähnchen mit hitzegestempeltem Symbol

Für den Verzehr geschlachtete Hähnchen werden von der Schlachtereie gekühlt, zum Teil gewürzt und einzeln verpackt oder lose in Transportbehältern ausgeliefert. Auf der Verpackung oder den Transportbehältern können sich Marken- oder Werbeaufdrucke befinden. Dem Verbraucher werden die Hähnchen von Geschäften zum Kauf oder von Restaurants oder Imbissen zum Verzehr angeboten.

Zur Vorbereitung der Hähnchen in den Küchen der Restaurants für den Verzehr werden sie, ebenso wie für die Auslage in Frischfleischtresen von Geschäften, der Verpackung oder dem Transportbehälter entnommen, so daß der darauf befindliche Marken- oder Werbeaufdruck verloren geht und

.../2

Patentanwälte · European Patent Attorneys · Zugelassene Vertreter beim Europäischen Patentamt
Zugelassene Vertreter beim Harmonisierungsamt für den Binnenmarkt
Rechtsanwalt: zugelassen bei den Hamburger Gerichten
Deutsche Bank AG Hamburg, Nr. 05 28497 (BLZ 200 700 00) · Postbank Hamburg, Nr. 28 42 206 (BLZ 200 100 20)
Dresdner Bank AG Hamburg, Nr. 933 60 35 (BLZ 200 800 00)



- 2 -

die Herkunft nicht mehr erkennbar ist. Dadurch kann das angebotene Hähnchen nicht mehr hinsichtlich der Schlachtereier oder des Erzeugers und der damit verbundenen Qualität erkannt werden.

Es ist also problematisch, ein dem Verbraucher lose zum Kauf angebotenes oder zum Verzehr zubereitetes Hähnchen hinsichtlich der Herkunft und der damit verbundenen Qualität zu erkennen.

Dieses Problem wird durch die in Anspruch 1 aufgeführten Merkmale gelöst. Ausgestaltungen sowie eine Vorrichtung und eine Anlage sind in den Ansprüchen 2 bis 15 beschrieben.

Das Hähnchen nach der Erfindung kann durch das auf seine Körperoberfläche aufgebrachte Symbol auch dann einer Schlachtereier oder einem Erzeuger und der damit verbundenen Qualität zugeordnet werden, wenn es dem Verbraucher lose angeboten wird, wenn die Verpackung entfernt wurde, wenn das Hähnchen zubereitet ist oder wenn es sich im Restaurant oder im Imbiß in der Auslage oder am Grill befindet.

Das Symbol kann mittels der Vorrichtung einfach auf die Körperoberfläche des Hähnchens durch Umfärbung infolge

.../3

30.09.98

- 3 -

Wärmeeinwirkung aufgebracht werden. Die Vorrichtung kann in der Anlage zum Schlachten in den herkömmlichen Schlachtprozeß zwischen Rupfen und Kühlen eingegliedert sein.

Eine bevorzugte Ausführungsart der Erfindung ist ein für den Verzehr geschlachtetes Hähnchen mit einem Symbol auf dem Rücken, vorzugsweise in der Nähe des Sterzes, das durch Umfärben mittels Wärmeeinwirkung durch die Stempelwirkfläche eines erhitzten Stempels auf der Körperoberfläche des Hähnchens sichtbar gemacht ist. Das Symbol kann auch auf Teilstücken, z.B. Schenkel oder Brust, angebracht sein. Das Symbol ist ein Buchstabe, eine Zahl und/oder ein abstraktes Zeichen mit einer Ausdehnung von $5 \times 5 \text{ mm}^2$ bis $20 \times 20 \text{ mm}^2$. Die Stempelwirkfläche des erhitzten Stempels wird durch eine Einrichtung zum Zustellen auf die Körperoberfläche des geschlachteten Hähnchens aufgebracht, während sich das Hähnchen in einer Einrichtung zum Aufhängen des Hähnchens an den Beinen im Arbeitsbereich des Stempels befindet. Die an anderer Stelle elektrisch erzeugte Wärme von ungefähr 350°C wird unter Steuerung von Temperatur, Dauer und Druck der Einwirkung in die Körperoberfläche des Hähnchens eingeleitet, so daß dort ein gebräuntes, aber nicht verkohltes Symbol sichtbar wird. Versuche mit einer zu einer Stempelfläche umgestalteten Lot-

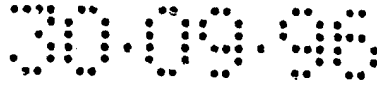
.../4

30.09.98

- 4 -

kolbenspitze zum Kennzeichnen des Hähnchens mit einem gebräunten Symbol waren erfolgreich. Die genannte Vorrichtung zum Kennzeichnen ist ohne weiteres in eine Anlage zum Schlachten von Hähnchen, die einen Durchsatz von etwa 200.000 Hähnchen pro Tag haben kann, vor einer Vorrichtung zum Rupfen und nach einer Vorrichtung zum Kühlen integrierbar.

.../5



- 5 -

A n s p r ü c h e

1. Geschlachtetes Hähnchen, gekennzeichnet durch ein Symbol, das durch Umfärbung infolge Wärmeeinwirkung auf die Körperoberfläche des Hähnchens aufgebracht ist.
2. Hähnchen nach Anspruch 1, gekennzeichnet durch ein mittels eines erhitzten Stempels auf die Körperoberfläche aufgebrachtes Symbol.
3. Hähnchen nach Anspruch 1 oder 2, gekennzeichnet durch ein gebräuntes Symbol.
4. Hähnchen nach einem der Ansprüche 1 bis 3, gekennzeichnet durch ein im Bereich von Rücken und/oder Sterz aufgebrachtes Symbol.
5. Hähnchen nach einem der Ansprüche 1 bis 4, gekennzeichnet durch ein Symbol mit einer Ausdehnung von $5 \times 5 \text{ mm}^2$ bis $20 \times 20 \text{ mm}^2$.
6. Hähnchen nach einem der Ansprüche 1 bis 5, gekennzeichnet durch ein im Schlachtprozeß nach dem Rupfen vor dem Kühlen aufgebrachtes Symbol.

.../6

30.09.98

- 6 -

7. Vorrichtung zum Kennzeichnen eines geschlachteten Hähnchens nach einem der Ansprüche 1 bis 6, gekennzeichnet durch eine Einrichtung zum Aufbringen eines Symbols durch Umfärben unter Wärmeeinwirkung auf die Körperoberfläche.
8. Vorrichtung nach Anspruch 7, gekennzeichnet durch einen erhitzten Stempel als Einrichtung zum Aufbringen eines Symbols auf die Körperoberfläche des Hähnchens.
9. Vorrichtung nach Anspruch 8, dadurch gekennzeichnet, daß eine Wärmeleitverbindung die Wärmequelle mit der Stempelwirkfläche verbindet.
10. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 7 bis 9, gekennzeichnet durch eine elektrische oder mittels einer Flamme funktionierende Wärmequelle.
11. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 7 bis 10, gekennzeichnet durch eine Steuerung von Temperatur, Dauer und Druck des Einwirkens der Wärme, so daß eine Bräunung erreicht wird.
12. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 7 bis 11, dadurch gekennzeichnet, daß die Temperatur der Stempelwirk-

.../7

30.09.99

- 7 -

fläche ungefähr zwischen 250°C und 450°C beträgt.

13. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 7 bis 12, gekennzeichnet durch eine Einrichtung zum Aufhängen des Hähnchens an den Beinen im Arbeitsbereich der Einrichtung zum Aufbringen des Symbols.
14. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 7 bis 13, gekennzeichnet durch eine Einrichtung zum Zustellen der Einrichtung zum Aufbringen des Symbols an die Körperoberfläche des Hähnchens.
15. Anlage zum Schlachten eines Hähnchens nach einem der Ansprüche 1 bis 6 mit einer Vorrichtung nach einem der Ansprüche 7 bis 14, dadurch gekennzeichnet, daß die Vorrichtung nach einer Vorrichtung zum Rupfen und vor einer Vorrichtung zum Kühlen des Hähnchens eingegliedert ist.